



LA BOULANGERIE





Améliorants

Tourneline

Froid ou Pain

Sac 25kg



Mixes de Panification

Savour Mix

Brioche Excellence & Viennoiserie, Pain de Campagne, Pain aux céréales, Pain Complet ou Pain Rustique

Sac 15 kg

Gavroche ou Pain de seigle

Sac 10 kg



Levure Fraîche



La Parisienne

Carton de 10kg
(pain 500g x 20)

La Pétrissée
ou La Pétrissée Tradition

Sac 25 kg



Agent de démoulage

Panko

Agent de graissage et
de démoulage

Aérosol 600ml



Laissez-vous séduire par ces pains aux saveurs uniques !



HALLY' GRAIN

Harmonieuse composition de céréales et de graines. Aspect de la mie au caractère très rustique, dont le secret se dévoile par la pleine saveur du malt !

Sac 25 kg



REX BUCHERON

La forme de ce pain, comme taillé à la hache, lui donne son cachet rustique. Pain fabriqué suivant une méthode artisanale, composé de farine de seigle, de farine de blé, de graines (soja, tournesol, sésame et lin) et d'issues de soja. Pain à la saveur acidulée

Sac 25 kg

CHIAPEP'S

Le plaisir vrai, d'une baguette savoureuse et croustillante, à la couleur dorée et lumineuse. Emploi à 100%, pour garantir aux consommateurs toutes les qualités nutritionnelles de la graine de Chia, sources d'oméga 3 et 6. En snacking salé, le sandwich éclair et les roulés, 2 idées gourmandes pour animer vos formules déjeuner !

Sac 15 kg



VISTAFORME

Le pain du bien-être, pour allier ligne et plaisirs ! + de protéines et - de glucides

Sac 15 kg



Améliorants



Relax
Direct/froid
Sac 15kg

Ibis
Spécial viennoiserie
Sacs 5kg ou 10kg
Direct/froid
Sac 15kg



Croustilis
0,5% ou 1%
Sacs 10kg, 15kg ou 25kg
Fraîcheur
Sac 20kg
Détente
Sac 25kg

Levures

Fala, Springer et l'Hirondelle
Levure de panification
Carton 10kg



Kastalia
Levain et levure liquide
kastalia mono & duo
Caisses outre 10kg et 20kg



L'Hirondelle 1895
Levure fraîche pressée spéciale
pain de tradition française
Carton 10kg



Fournée du Monde
Bagels, Shokupan, Seigle & Céréales,
Matlouh, Borodinsky ou Choriatico
Sachet 500g - Carton 5kg



La Baleine

Sel de Mer

Essoré ou séché

Sac 25kg



Fin ou gros
Seaux 5kg



Fournisel

Fournisel, le sel incontournable en boulangerie !

Le sel Fournisel est une marque indissociable du tournemain des boulangers. Le sel joue un rôle très important dans le pain. En effet, il apporte du goût, agit sur la texture, la couleur, la conservation, etc...

Depuis de nombreuses années, Fournisel est le leader incontesté du sel en boulangerie. Ce sel fin de tradition boulangère par sa qualité constante, est le complément idéal des farines sélectionnées par les boulangers.

Sac 25kg



Le Saunier de Camargue

Fleur de sel

Boîte ronde 1kg



Resimax Excell

Pastilles de sel cylindriques pour adoucisseur d'eau

Sac 25kg



Salinor

Sel nitraté sodique 0,6%

Sacs 10kg et 25kg







PRODUITS DE LABO





Magic 1%

Améliorant universel anti-cloques
Sac 25kg



Maï sano

Farine élaborée 50% pour réaliser
un savoureux pain au maïs et aux graines
de tournesol à la mie couleur soleil
Sac 25kg

Bavarois Alaska-express

Préparation pour mousse
Bavaroise - Framboise
Boîte 1kg



Muffin

Préparation pour muffins
Carton 5kg avec 70 moules tulipes
en papier



Déc'Or Pailleté

Miroir concentré doré pour
nappage et décor
Boîte ronde 1kg



Glaçage Miroir à chaud

Noir ou blanc
Seau 3kg



Fourrage croquant

Pâte croquante pour entremets
et bonbons chocolat
pistache, chocolat,
chocolat blanc ou caramel
au sel de Guérande
Seau 3kg



Fourrage pomme

En cubes (94% de pommes)
Seau 5,5kg
En morceaux (85% de pommes)
Seau 6kg

Crème Pâtissière

À chaud
Sac 25kg



Entremets Caraïbes

Recette pour 1 cadre de 40x60 cm



Fondant au chocolat (1 cadre de 40 x 60 cm)

- 1000g de **Brownies et Fondant au Chocolat ancel**
- 400g de beurre fondu
- 200g d'œufs
- 120g d'eau

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. **Étaler** la masse dans un cadre de 40x60 cm posé sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. **Cuire** à 180°C environ 15 min. en four ventilé ou 20 min. en four à sole. **Laisser refroidir** après cuisson.

Fourrage croquant chocolat blanc

- 1500g de **Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel**

Mousse bavaoise chocolat

- 300g de **Bavarois Alaska-express Chocolat ancel**
- 450g d'eau
- 1500g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis **incorporer** la crème chantilly en mélangeant délicatement.

Mousse bavaoise fruit de la passion

- 200g de **Bavarois Alaska-express Fruit de la Passion ancel**
- 300g d'eau
- 1000g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis **incorporer** la crème chantilly en mélangeant délicatement.

Glaçage Noir

- QS de **Glaçage Miroir à chaud Noir ancel** (selon le nombre et la taille des entremets)

Faire fondre le glaçage au micro-ondes à environ 45°C.

Montage et finition

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat blanc au micro-ondes puis **l'étaler** dans le cadre sur le fondant au chocolat. **Réserver** au frais environ 15 min. **Étaler** la mousse bavaoise chocolat puis la mousse bavaoise fruit de la passion en bloquant au surgélateur entre chaque couche. **Retirer** le cadre puis détailler en entremets. **Recouvrir** les entremets avec le glaçage noir à environ 35°C puis **lisser** à la spatule.



fédère les marques





Pâte de pistache Kerman

Pure pâte de pistache d'Iran pour glaces et pâtisseries

Seau 1kg



Gélatine Or

500 feuilles/kg, 200 bloom
boîte 1kg



Extrait de Vanille Bourbon

bouteille 1l



Extrait de Vanille Tahitensis

Avec grains de vanille
bouteille 1l

Arôme Naturel

Fraise

bouteille 0,5l



Extrait de café pur Arabica

Intense et corsé
bouteille 1l



Gélatine feuille porcine

500 feuilles/kg - 200 Bloom
Feuille de 2g - boîte de 1kg



200 feuilles/kg - 120 Bloom
Feuille de 5g - boîte de 1kg



400 feuilles/kg - 170 Bloom

Feuille de 2,5g - boîtes de 1kg ou de 500g

Gélatine feuille porcine Bio

400 feuilles/kg - 170 Bloom
Feuille de 2,5g - boîte de 1kg



Gélatine feuille bovine Halal

400 feuilles/kg - 170 Bloom
Feuille de 2,5g - boîte de 1kg



Gélatine feuille bovine

400 feuilles/kg - 170 Bloom
Feuille de 2,5g - boîte de 1kg

Gélatine poudre bovine

200 Bloom - Sachet de 1kg



Gélatine poudre porcine

200, 160 ou 130 bloom - Sachet de 1kg



Gélatine poudre de poisson

200 bloom - Sachet de 1kg

Gélatine poudre bovine

170 bloom - Sachet individuel de 2,5kg
Dosage facile 1 sachet = 1 feuille
Boîte de 1kg contenant 400 sachets



Novem Snacking

Idéal pour la fabrication de tous les petits pains, fougasses, pizzas, pissaladières, pâtes brisées salées, strudel aux pommes

Sac 10kg



Complet Plus

Pour un pain savoureux enrichi en germes de blé et graines de tournesol

Sac 25kg



Six céréales

Idéal au petit déjeuner ou toasté pour déguster les produits de la mer

Sac 25kg

Chia Mexicas 50%

Le pain riche en oméga 3, à déguster sans modération

Sac 10kg



Pancake

Pour vous accompagner lors de vos brunchs ou à tout moment selon vos envies, que ce soit sucré ou salé, avec le mix « Complet Pancake » laissez libre cours à votre imagination pour le plaisir de vos papilles

Carton 5x1kg



Brioche beurre & œufs

Simplicité et qualité assurées pour la confection de vos brioches

Sac 25kg





Gourmet Muffin

Un mix 100% pour l'élaboration de Muffins très délicats en bouche et qui conservent remarquablement bien leur fraîcheur (avec 2 fois moins de matières grasses)

Sac 10kg



Recette Yogosoft

- **Complet Yogosoft** - 1kg
- **Huile ou margarine ou beurre fondu** - 400g
- **Eau** - 500g

Mélanger tous les ingrédients au batteur-mélangeur avec la feuille, 1 min à petite vitesse et 3 min à grande vitesse ; rajouter éventuellement des noisettes/amandes ou des fruits, à petite vitesse après foisonnement. Garnir des moules (Ø 170mm, réf. 11488.01*) de 400g de masse, déposer des fruits (abricots, pommes, cerises...). Cuisson : 40 à 45 min à 170-180°C.

* à titre indicatif : moules à cakes rectangulaires « mini cakes » (réf. 14000.01) ou « cakes » (réf. 14003.01), moules ronds 17 cm (code 11488.01), moules ronds 12 cm (réf. 11633.01) disponibles chez votre distributeur habituel. Attention, les températures de cuisson sont données à titre indicatif et pour un four à sole. Si la cuisson se fait au four ventilé, réduire la température de 20°C environ.

Yogosoft

Permet la réalisation de cakes d'une fraîcheur remarquable

Sac 10kg



Sauce

Pour la réalisation d'une sauce onctueuse en y ajoutant de l'eau, du lait, du jus de viande ou du court-bouillon

Sac 10kg



Recette sauce

- **Complet Sauce** - 300g
- **Eau ou lait** - 1kg

Mélanger les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur au fouet, à vitesse moyenne, jusqu'à obtention d'une sauce lisse et onctueuse. Cette base convient à de nombreuses préparations, des pâtisseries salées aux plats cuisinés. Elle supporte la congélation et la cuisson.





Sucre cristal

Sac 25kg



Sucre semoule tamisé

Sacs 20kg et 25kg



Sucre glace

Sacs 10kg et 25kg



Sucre canne

Blond ou bio

Sac 25kg



Sucre cassonade

Sac 25kg



Sucre perles

Calibre 2/4/6/10

Sacs 5kg, 10kg et 25kg



Trimoline

seau 7kg et fût 35kg



Spécialité sucrière

Façon Vergeoise - blonde ou dorée

Sacs 10kg et 25kg



Gamme Daddy

Enveloppés, doses, bûchettes, ...



Fondant Extra 20

seau 15kg





Nappages

Topnap (neutre, blond ou rouge),
Tradinap (fraise ou abricot), Prestinap
(abricot, fraise ou neutre) et Nappage
spray (rouge, blond ou neutre)

Seaux ou BIB



Fondants

Pâtissier, Extra,
Souple et Sublime

Seaux ou carton



Crèmes Pâtisseries

À chaud ou à froid

Sacs 10kg et 20kg



Miroirs

Decorgel Plus (neutre, glamour
ou chocolat)

Seau 3kg



Fourrages de fruits

Delifruit (abricot, cassis,
exotique, fraise, mûre, myrtille, orange, ...).
Pommes et poires en cube 10x10, pomme
morceaux, framboise pépins, fourrage citron, ...

Seaux ou boîtes

Mixes américains

Cookies nature ou chocolat,
Muffins nature ou chocolat,
Brownies, Carotte Cake,
Cream Cake, ...

Sac 12,5kg

Mix Crumble

Sac 3,5kg

Chunk pépites de chocolat
blanc, lait ou noir

Seau 3,75kg



Dawn[®]

Les tartes et tartelettes

Une large gamme : pâtes sablées, pâtes brisées, pâtes feuilletées, standard ou pur beurre, à bord droit ou cannelé. Conçues pour résister à la détrempe. Pour retrouver une croustillance optimum et les arômes du fond de tarte, passez-les au four 5mn à 150° avant garnissage



Pâte à chou

Un visuel artisanal et une couleur dorée, peu de membrane à l'intérieur pour un garnissage facile. Une pâte neutre à associer avec des recettes sucrées ou salées. Des formats pour toutes les occasions : mini, lunch, standard et grand modèle



Les minis

Des produits service pour un gain de temps assuré. Mini produits, multi pâtes : pâte à chou, sucrée, à savarin ou feuilletée. Des formes rondes ou carrées pour des saveurs salées ou sucrées. Des produits techniques parfois déjà chemisés qui résistent à la détrempe



Les babas

Des formats traditionnels, rond et bouchon au plus moderne avec le carré. Un conditionnement en caissette pour un service facilité. Utiliser des sirops de couleur pour teinter la mie du baba



Les feuilles de génoise TRC

Des feuilles souples et légères pour une rapidité de mise en œuvre garantie. Une gamme complète : nature, cacao, rose,... en 8 et 15 mm pour réaliser vos entremets, vos roulés, vos verrines. Une fraîcheur garantie par un conditionnement en pochon aluminium. Pratique : la DLUO est inscrite sur chaque pochon et une feuille de papier sulfurisé est placée entre chaque feuille de génoise.

Des produits à utiliser en 3 gestes :

Tartiner la garniture, Rouler la feuille et Couper en tranches



Les « Classiques »



Sucre Semoule
Sucre blanc CEE n°2
sacs 10kg et 20kg nets



Sucre Cristal
Sucre blanc CEE n°2
sac 20kg net



Sucre Cristal Fin
Sucre blanc CEE n°2
Sac 20kg net



Les « Spéciaux »

Casson
grains moyens
sac 5kg net



Sucre Glace
Pulver amyacé
sac 20kg net



Les Spéciaux « de caractère »



Vergeoise blonde
Sac 10kg net

Cassonade
Pure Canne
Sac 20kg net





Florexcel

Gamme de crèmes lactières UHT
pour pâtisserie et cuisine.
Classique 35% MG ou
Gastronomie 40% MG
Brique 1l



Excellor

Gamme de nappages
à diluer à chaud
Seaux 6kg et 15kg



Celor Gourmand Chanty

Préparation végétale
sucrée à foisonner,
26% MG
Brique 1l



Divarôme

Gamme complète d'arômes :
arômes fruits et arômes « bruns »
Bouteilles 0,5l et 1l



Vegexcel

Préparation végétale sucrée
à foisonner, 26% MG
Brique 1l





Préparations pour pains spéciaux

- Panovite « Maïs »
Sac 15kg
- Panovite « Prokorn® »
Sac 10kg
- Panomix « TourneFleurs »
Sac 10kg



Fondants, Nappages et Glaçages

Fondant rapide spéciale congélation

Seaux 7kg ou 14kg

Nappage Eldorado®

Exclusif fraise ou abricot

Seaux 6kg ou 12,5kg

Glaçage Paletta miroir

blanc, rouge, chocolat ou caramel

Seau 6kg



Pâtes d'amandes

Blanche (25%, 33% ou 50%),
verte (25%) et rose (25%)

Seau 5kg

Carton 7,5kg (3 plaques de 2,5kg)



Fourrages aux fruits

Fraise, cerise, abricot,
myrtille ou tropical

Seau 6kg

Framboise Pépins (35%)

Seau 7kg

Pommes en dés 10x10 (85%)

Seau 6kg



Crèmes et Garnitures pâtisseries

Tradocrème

Sacs 10kg ou 25kg

Tradiflan

Sac 15kg

Rap® Prestige

Sac 10kg



Préparations pour cakes et muffins

Double Choc®, Chocnut's®, Camarelloo®,
ChocOrangoo®, Sunny®, Quarqy®,
Banana's Dream®, Cake goût citron,
Country Fruit® et Quattro®

Sac 10kg

Muffin's 100

Sac 15kg



Carlex®

Agent de démoulage
et de graissage

Spray aérosol 600ml





Lebboline
Sirop de sucre inversé avec une teneur en matière sèche élevée
Seaux 7kg et 15kg



Glucose Confiseur
Seau 7kg



Recette de base pour crème de fourrage

- 930g de Fondant Lebbe
- 150g de Lebboline
- 30g d'eau
- 2g d'acide critique (dilué à 50%)

Mélanger les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse.
Ajouter les arômes et éventuellement les colorants en respectant les instructions du fabricant

Recette des Rochers coco

- 500g de Fondant Lebbe
- 75g de Lebboline
- 250g de coco râpé
- 1g d'essence de vanille

Faire chauffer le Fondant et la Lebboline au degré piquant (+/- 90°C).
Ajouter la vanille et le coco râpé.
Bien mélanger à la spatule.
À l'aide d'une cuillère, **déposer** des petits tas de la composition sur un papier siliconé et **laisser refroidir**.

